BUDINO MALAGASCIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 l di latte,
- 200 g di riso,
- vaniglia,
- 150 g di zucchero,
- 3 uova,
- 1 noce di burro,
- 1 cucchiaio di rum,
- 8 banane,
- 15 zollette di zucchero.

Lavare il riso, immergerlo per due minuti in molta acqua bollente e salata, poi terminare la cottura nel latte bollente e vanigliato, a casseruola coperta.
Intanto caramellare uno stampo da charlotte con quindici cubetti di zucchero e due cucchiai d'acqua tiepida.
Il caramello deve ricoprire interamente il fondo e i bordi dello stampo.
Lasciar raffreddare il caramello.
Tagliare a dischetti cinque banane e foderare lo stampo sino all'orlo.
Tagliare le altre tre banane a pezzetti.
Quando il riso è cotto, aggiungervi lo zucchero, il burro, le uova coi bianchi battuti a neve e il tuorlo incorporato, le banane a pezzetti.
Profumare con il rum, mescolando delicatamente.
Versare il riso nello stampo e mettere a forno caldo per circa mezz'ora.
Fate raffreddare prima di togliere dallo stampo, ponendo su di un piatto largo per non disperdere il caramello.